

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 294/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«TROTE DEL TRENTINO»

N° CE: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Trote del Trentino»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'indication géographique protégée «Trote del Trentino» est attribuée aux salmonidés élevés dans l'aire de production définie au point 4 et appartenant à l'espèce truite arc-en-ciel — *Oncorhynchus mykiss* (Walb.). Lors de la mise à la consommation, les truites doivent présenter les caractéristiques suivantes: dos verdâtre avec une bande rose de chaque côté; ventre blanchâtre; corps moucheté de noir, y compris sur les nageoires dorsale et caudale. Le coefficient de condition (Condition Factor) ne doit pas dépasser 1,25 pour les poissons pesant jusqu'à 500 grammes et 1,35 pour les poissons de plus de 500 grammes. La chair doit présenter une teneur en graisses totales inférieure ou égale à 6 %. La chair est blanche ou saumonée; de texture compacte et tendre, la chair est maigre avec une saveur délicate de poisson et une légère odeur parfumée d'eau douce, exempte de tout arrière-goût de vase. Les saveurs étrangères (off-flavor) du produit doivent être limitées, les teneurs en géosmine doivent être inférieures à 0,9 µg/kg et la fermeté du muscle doit être caractérisée par des valeurs de force maximale de compression supérieures ou égales à 4N.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

La ration alimentaire doit répondre aux exigences que la tradition a établies dans le respect des usages loyaux et constants. C'est la raison pour laquelle les aliments utilisés doivent être exempts d'OGM et dûment certifiés conformément à la réglementation en vigueur.

Pour contribuer à la mise en valeur de la qualité typique de la chair de l'IGP «Trote del Trentino», les matières premières suivantes sont autorisées:

- 1) céréales, grains, leurs produits et sous-produits, y compris les concentrés protéiques;
- 2) graines oléagineuses, leurs produits et sous-produits, notamment les concentrés protéiques et les huiles;

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 3) graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits, y compris les concentrés protéiques;
- 4) farine de tubercules, leurs produits et sous-produits, y compris les concentrés protéiques;
- 5) produits et sous-produits dérivés de poissons et/ou de crustacés, y compris les huiles;
- 6) farine d'algues marines et dérivés;
- 7) produits à base de sang de non-ruminants.

Les caractéristiques de la composition de la ration alimentaire doivent être de nature à couvrir les besoins des animaux durant toutes les phases du cycle d'élevage.

Tous les additifs destinés à l'alimentation animale définis par la législation en vigueur sont autorisés. La coloration saumonée doit être obtenue en utilisant essentiellement le pigment caroténoïde astaxanthine et/ou des caroténoïdes d'origine naturelle.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les différentes phases d'élevage, qui comprennent les stades d'alevin, de juvénile, de truite adulte ainsi que les opérations d'abattage doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire délimitée au point 4 ci-après.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le produit transformé doit être mis en vente dans des barquettes en polystyrène sous film plastique et/ou dans des caisses en polystyrène sous film plastique et/ou dans des pochettes conditionnées sous vide et/ou sous atmosphère modifiée. Quant aux formes de commercialisation du produit, les truites sont mises en vente comme produit frais entier, éviscéré, en filets et/ou en tranches.

Les exemplaires mis à la consommation comme produit entier et/ou éviscéré ont un poids minimal de 200 g. Pour le produit commercialisé en filets et/ou en tranches, le poids minimum est de 90 g.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Chaque conditionnement/emballage devra indiquer, en caractères clairs, indélébiles et nettement distincts de toute autre inscription la mention «Indication géographique protégée» ou le sigle «IGP».

Cette dernière mention doit être traduite dans la langue du pays de commercialisation du produit.

L'ajout de toute qualification non expressément prévue est interdit.

Sur chaque conditionnement/emballage, il sera apposé de manière visible, sur l'étiquette ou sur l'emballage, le logo suivant. À titre d'alternative, le logo peut être reproduit en niveaux de gris.



L'étiquette ou l'emballage individuel doivent également comporter le symbole européen qui identifie les productions IGP. Le numéro ou le code de référence du producteur et/ou du lot de production doivent également être indiqués sur l'étiquette ou sur une étiquette spéciale.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire de production de l'IGP «Troite del Trentino» comprend tout le territoire de la province autonome de Trente ainsi que la commune de Bagolino dans la province de Brescia. Le territoire délimité comprend donc les principaux cours d'eau du Trentin ainsi que les vallées latérales avec leurs affluents.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production a été formée par la superposition de plusieurs cycles d'érosion glaciaire et fluviale. D'un point de vue morphologique, elle est essentiellement montagneuse et se caractérise par des vallées creusées plus ou moins profondément dans le substrat géologique et correspondant à tous les bassins hydrographiques de l'aire délimitée. Le climat de l'aire de production des «Trote del Trentino» IGP est caractéristique des régions alpines, avec des précipitations fréquentes, qui se transforment souvent en neige les mois d'hiver, et des températures fraîches même pendant l'été. Toute l'eau utilisée pour la production des truites provient des névés et des glaciers pérennes présents sur le territoire. Les caractéristiques climatiques et hydrogéologiques de l'aire délimitée, qui ne peuvent pas être transférées ou reproduites, assurent ainsi aux «Trote del Trentino» ces particularités qui en font un produit unique. La composition chimique des eaux de source du Trentin du point de vue des oligoéléments (magnésium, sodium, potassium) présente des valeurs inférieures par rapport à la moyenne européenne et offre un milieu parfaitement adapté au développement des truites. Les cours d'eau qui alimentent les stations d'élevage de truites du Trentin sont caractérisés par une excellente qualité biologique, avec des valeurs d'I.B.E. (*Indice Biotico Esteso* — indice biotique étendu) supérieures à 8, ce qui correspond à la classe de qualité I ou II.

5.2. Spécificité du produit:

La demande de reconnaissance de l'IGP «Trote del Trentino» est justifiée par le fait que le produit en question se démarque des produits appartenant à la même catégorie commerciale grâce à son coefficient de condition très réduit et à sa faible teneur en graisses. Par ailleurs, la chair est compacte, tendre et maigre avec une saveur délicate de poisson et une légère odeur parfumée d'eau douce, exempte de tout arrière-goût de vase souvent présent dans la chair des truites d'élevage.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Les qualités particulières des «Trote del Trentino» découlent principalement de l'eau utilisée. Originaires des glaciers et des névés pérennes présents dans l'aire, celle-ci est très abondante, possède un degré élevé d'oxygénation, une bonne qualité chimique, physique et biologique et une température basse qui, de novembre à mars, est généralement inférieure à 10 °C.

Les eaux froides et pauvres en substances nutritives ralentissent la croissance des truites. Si, d'une part, ce paramètre pénalise la production sous l'angle quantitatif, d'autre part, il améliore les caractéristiques qualitatives de la chair, à savoir le coefficient de condition réduit et la teneur en graisses. Par ailleurs, grâce à l'eau disponible en abondance et à la déclivité du terrain, la plupart des truiticultures de la région du Trentin s'effectuent dans des bassins disposés en cascade, ce qui permet une réoxygénation naturelle de l'eau. La bonne qualité de l'eau empêche la prolifération d'algues et de micro-organismes indésirables, dont les métabolites sont responsables de goûts désagréables, notamment le goût de vase provoqué par la présence excessive de géosmine.

Du fait des conditions climatiques de l'environnement ainsi que de la contribution de l'homme pour ce qui est des soins apportés à la gestion des élevages, il existe un lien étroit entre les «Trote del Trentino» et l'aire géographique de production.

L'élevage des «Trote del Trentino» est une activité très ancienne jouissant d'une longue tradition qui s'est consolidée au fil du temps. La pratique de l'élevage en bassin remonte au XIX^e siècle avec la construction de la station de pisciculture artificielle de Torbole en 1879, laquelle avait pour objet de diffuser la pratique de la pisciculture et de repeupler les eaux publiques d'alevins de truites. Les premiers élevages privés sont apparus ensuite, en 1891 à Predazzo, en 1902 à Giustino et en 1926 à Tione, suivis de nombreux autres après la seconde guerre mondiale. Ceux-ci ont maintenu un parc de reproducteurs, isolé à l'intérieur de l'élevage, en le renouvelant occasionnellement avec des souches provenant d'autres élevages ou avec des spécimens prélevés dans le milieu sauvage, de manière à transmettre à leurs progénitures les propriétés typiques du produit élevé.

Cette tradition s'est consolidée avec la création en 1975 de l'«Associazione dei Trotilcoltori Trentini» (Association des truiticulteurs du Trentin) qui a joué un rôle important dans la relance de l'élevage de truite dans l'aire de production, de sorte que l'appellation «Trote del Trentino» s'est imposée avec force dans le langage courant et commercial, comme le prouvent factures, étiquettes et matériel publicitaire.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Trote del Trentino» au *Journal officiel de la République italienne* n° 302 du 29 décembre 2011.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des Politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).
